Manual de Instalação e Operação

MINICONV

PRÁTICA
TECHNIPAN

01. TERMO DE GARANTIA

1.1 Prazo e Detalhamento

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fisca de venda.

c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.

d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.

f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.

g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2 Razões de Exclusão da Garantia

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.

e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.

l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

1.3 Observações e Recomendações:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.
c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: .....

VOLTAGEM: .....

NÚMERO SÉRIE: .....

REVENDEDOR: .....

NÚMERO DA NOTA FISCAL: .....

DATA COMPRA : .....

02. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Recomendações de Utilização

a) Operação do forno: Somente deve operar o forno calçado com luvas de proteção térmica.

b) Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e pôr em risco a segurança do operador.

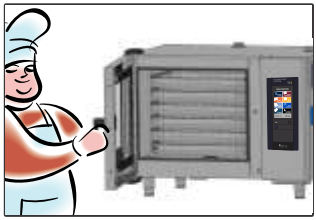
c) Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.

d) Não utilizar utensílios de plástico.

e) Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

f) CUIDADO: Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:

1°) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2°) Abra totalmente a porta.

g) Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

2.2 Recomendações de Higienização

a)Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de equipamentos

de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

luvas de proteção

máscara de proteção

óculos de proteção

avental

b) Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do forno.

c) Não utilize jato de água para a limpeza.

d) O forno deve ser limpo regularmente e qualquer deposito de comida deve ser retirado.

e) A falha de não manter o forno limpo pode ocorrer uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

2.3 Recomendações de Instalação

a) Deve sempre seguir o croqui de instalação para a instalação do equipamento, este documento vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticafornos.com.br), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.

b) O aterramento do forno é obrigatório.

c) O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.

d) Não molhe o fio de força ou a tomada.

e) Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.

f) Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.

g) Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.

e) Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.

f) CUIDADO: Se a porta ou selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.

g) CUIDADO: Se ocorrer fumaça, desligue ou desconecte o plug da tomada e mantenha a porta do forno fechada até a chama se extinguir.

3. APLICAÇÃO

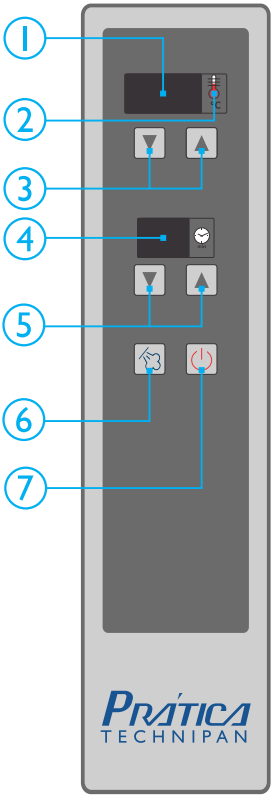
O Mini Forno Prática é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, bolos, pães, salgados, pizzas, massas, gratinados e sobremesas. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

4.HIGIENIZAÇÃO

Antes de iniciar o processo de higienização diária, é necessário se atentar em alguns detalhes:
O forno deve estar abaixo de 60ºC.
Se necessário utilizar esponja para remoção de sujidades mais aderidas. Nunca utilize pás, esponjas de aço, facas, espátulas ou qualquer objeto perfurante ou abrasivo. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
Nunca jogue água na superfície externa do forno, nem sobre o vidro aquecido. Pode-se comprometer painel de controle e os componentes eletrônicos.
A superfície externa, painel de controle e o vidro, podem ser lavados com pano úmido, detergente e pano seco. Observe a sequência: Pano úmido; pano com detergente; pano úmido; pano seco.

Qualquer manutenção deve ser feita por técnicos autorizados Prática. Entre em contato com nossa assistência técnica (35) 3449-1200 opção 3.

5. Operação - Painel de Controle



1. *Indicador de Temperatura:* Mostra a temperatura desejada.
2. *LED:* Quando aceso indica que a temperatura estabelecida não foi atingida.
3. *Regulador de Temperatura:* Ajusta a temperatura que deverá ser atingida.
4. *Indicador de Tempo:* Mostra o tempo restante para o término do processo.
5. *Regulador de tempo:* Para ajustar o tempo de cocção dos alimentos, soa um alarme quando termina o tempo programado.
6. *Botão Vapor Manual:* Enquanto pressionado injeta vapor no interior da câmara.
7. *Botão Liga/Desliga:* Desliga o forno ou coloca o forno em operação.

ATENÇÃO:
O Botão Vapor Manual (item 6) está disponível somente na versão Miniconv com Vapor.

Rev 05.15 - Código 030074

PRÁTICA
TECHNIPAN

Rodovia BR 459, km 101
Pouso Alegre - MG
CEP 37550-000
☎ 55 (35) 3449.1200
pratica@praticabr.com
www.praticabr.com